FICHE TECHNIQUE

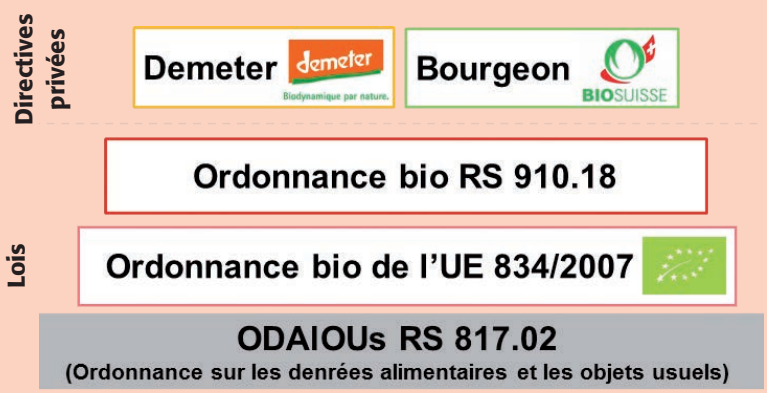
L'étiquetage des denrées alimentaires

La déclaration des denrées alimentaires certifiées Bourgeon et Demeter est une tâche exigeante aussi bien pour les entreprises du secteur alimentaire que pour les transformateurs fermiers. Cette fiche technique fournit de l'aide pour une déclaration correcte. Elle décrit de manière compréhensible les exigences et les possibilités d'étiquetage des denrées alimentaires biologiques selon les bases légales valables en Suisse et les directives de droits privé de Bio Suisse et de Demeter.

Bases légales

L'Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAlOUs) constitue la base pour l'étiquetage des denrées alimentaires en Suisse. Les détails de l'étiquetage des denrées alimentaires sont réglés dans l'Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDAl). Pour l'étiquetage des produits bio, il faut en plus respecter les prescriptions de l'Ordonnance bio fédérale (OBio). Pour l'exportation de denrées alimentaires en UE, il est possible d'utiliser le logo bio de l'UE.

La pyramide de la réglementation



Directives de droit privé d'organisations labellisatrices bio

→ Valables pour tous les fabricants de denrées alimentaires Bourgeon ou Demeter

Bases légales pour l'étiquetage des produits bio

→ Valables pour tous les fabricants de denrées alimentaires bio

Législation sur les denrées alimentaires

→ Valable pour tous les fabricants de denrées alimentaires

N° de commande 1542, Édition Suisse, 2014

Etiquetage selon la législation sur les denrées alimentaires

Bases

LDAl RS 817.0 / ODAlOUs RS 817.02, art. 26 / OEDAl RS 817.022.021 / OAdd RS 817.022.31 / OAgrD RS 916.51 Art. 5 / ODqua RS 941.204 / ODqua-DFJP RS 941.204.1 / OIP RS 942.211
(Références cf. page 12)

Exigences

Les exigences suivantes sont valables pour l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires préemballées:

Les étiquettes des denrées alimentaires préemballées doivent mentionner au minimum les points suivants:

① **Dénomination spécifique:** Désignation consacrée par les usages commerciaux du produit, pas de nom de fantaisie ou de marque (OEDAl art. 3 et 4)

② **Liste des ingrédients:** Dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale; les additifs avec catégorie et numéro E ou nom spécifique. Quantité de l'ingrédient en pourcent s'il figure dans la dénomination spécifique ou en image sur le produit (OEDAl art. 5 à 10)

③ **Durée de conservation/datage:**
Date de durée de conservation minimale pour les produits non réfrigérés:
- À consommer de préférence avant le jour, mois, année ou à consommer de préférence jusqu'au jour, mois, année *ou*
- À consommer de préférence avant fin mois, année

Date limite de consommation pour les produits réfrigérés:
- À consommer jusqu'au jour, mois, année (OEDAl art. 11 à 14)

④ **Provenance/pays de production:**
- Si ce n'est pas visible dans l'adresse ou la dénomination spécifique (OEDAl art. 15 à 16)

⑤ **Nom/raison sociale avec adresse de l'entreprise de transformation ou du distributeur** (OEDAl art. 2)

⑥ **Indication pour la conservation:** Indication de la température de conservation pour les produits réfrigérés ou surgelés (OEDAl art. 18)

⑦ **Déclarations de quantité en poids ou volume** (ODqua RS 941.204)

⑧ **Lot:** Code du lot ou date de durée de conservation minimale ou alors date de l'emballage ou de la récolte avec jour et mois (OEDAl art. 19 et 20)

⑨ **Allergènes:** Faire ressortir les ingrédients allergènes ou autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables (p. ex. arachides, lait, sulfites dans le vin) dans la liste des ingrédients. (OEDAl art. 8)

Exigences supplémentaires

- Placer les indications à un **endroit bien visible** avec une écriture facilement lisible et non effaçable.
- Indications rédigées dans au minimum une **langue officielle** (allemand, français ou italien)
- **Indication du prix** en francs suisses sur le produit ou à proximité immédiate du produit

Autres mentions spécifiques au produit (liste non exhaustive)

Le cas échéant, les mentions suivantes doivent aussi figurer sur le produit:
- **Teneur en alcool:** Indication de la teneur en alcool pour les boissons alcooliques avec plus de 1,2 % d'alcool en volume (RS 817.022.111 art. 3)
- **Mention de l'état physique** (p. ex. en poudre, concentré) **ou du procédé technologique utilisé au cas où l'omission pourrait donner lieu à tromperie.** (OEDAl art. 17)
- **Mention sur la conservation:** Les produits surgelés doivent en outre être munis de la mention «surgelé» et d'une indication sur les conditions d'utilisations après décongélation. (OEDAl art. 18)
- **Mode d'emploi:** Si l'usage n'est pas clair. (OEADl art. 2)
- **Étiquetage nutritionnel:** Facultatif, sauf pour les aliments spéciaux. Attention aux allégations de santé (health claim)! (OEDAl art. 22 à 29)
- **Marque d'identification pour les denrées d'origine animale:** Mention du numéro d'autorisation de l'entreprise pour la volaille, les œufs, le lait et leurs produits (OEDAl art. 30-32)

Autorisation des étiquettes

Il n'est pas nécessaire d'avoir une autorisation pour les étiquettes.

En cas de questions sur l'étiquetage, l'inspectorat des denrées alimentaires du canton est à votre disposition (www.kantonschemiker.ch).

Exemples:

① **Wienerli**

Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc

② **Ingrédients:** Viande de bœuf 28 %, viande de porc 23 %, glace, lard, couenne, sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E 250), stabilisant: E 331, épices, sel de cuisine iodé, sucre, jus de citron, boyau: menu de mouton

③ **À consommer jusqu'au:** 30.9.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ **Fabricant:** Boucherie Sàrl, Rue de la Viande 10, 1000 Lausanne

⑥ Conserver à 5 °C au maximum

⑦ 200 g (4 x 50 g) ⑧ L1234

① **Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre**

② **Ingrédients:** Farine d'épeautre mi-blanche 32 %, amandes 26 %, ⑨ sucre de canne brut, ***beurre***, ***œuf entier***, zeste de citron, vanille en poudre, cannelle

③ **À consommer de préférence jusqu'au:** 31.12.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ **Fabricant:** Boulangerie, Rue du pain 5, 1200 Genève

⑦ 280 g

① **Yogourt Framboise**

② **Ingrédients:** Yogourt au lait entier (lait entier, poudre de lait maigre, poudre de protéines du lait), sucre de canne brut, framboises 9 %, jus de citron

③ **À consommer jusqu'au:** 15.06.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ Échantillon SA, Rue du lait 5, 1700 Fribourg

⑥ Conserver à 5 °C au maximum

⑦ 180 g ⑧ EM654321

Légende:

① Dénomination spécifique
② Composition (ingrédients), liste des ingrédients (par ordre décroissant)
③ Durée de conservation/datage
④ Provenance/pays de production
⑤ Nom/raison sociale
⑥ Indication pour la conservation (réfrigéré, surgelé)
⑦ Déclarations de quantité
⑧ Lot (n'est pas nécessaire si la durée de conservation est indiquée en mois et en jours)
⑨ Allergènes

Directives d'étiquetage de l'Ordonnance bio CH

Bases

Ordonnance bio RS 910.18
Ordonnance bio du DEFR RS 910.181
(Références cf. page 12)

Exigences supplémentaires à la législation sur les denrées alimentaires

Les exigences suivantes sont valables en plus des prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires (cf. pages 2 et 3):

Produits avec plus de 95 % d'ingrédients biologiques dans le produit final:

1. **Bio** (biologique) peut figurer **dans la dénomination spécifique**, si au moins 95 % des ingrédients sont d'origine biologique et si les exigences de l'art. 16j de l'Ordonnance bio sont remplies (exceptions: cf. cas particuliers).
2. **Liste des ingrédients:** Il faut indiquer dans la liste des ingrédients quels ingrédients sont biologiques (voir aussi cas particuliers). Les exemples d'étiquettes présentent les différentes variantes (cf. page 5). (Obio art. 17 à 21)
10. **Numéro de code de l'organisme de certification:** Le numéro de code doit toujours être indiqué.

Numéros de code des organismes de certification

Organisme de certification	Numéro de code
IMO, Institut für Marktökologie, CH-8570 Weinfelden	CH-BIO-004
bio.inspecta AG, CH-5070 Frick	CH-BIO-006
ProCert Safety AG, CH-3000 Berne 23	CH-BIO-038
BIO TEST AGRO AG, CH-3110 Münsingen	CH-BIO-086

Cas particuliers de l'Ordonnance bio:

- **Produits avec moins de 95 % d'ingrédients biologiques** dans le produit final (autres ingrédients selon annexe 3, RS 910.181): La mention «bio» ne peut pas figurer dans la dénomination spécifique mais seulement dans la liste des ingrédients avec indication de la quantité: «x % des ingrédients d'origine agricole sont issus de la production biologique.»
- **Produits d'exploitations en reconversion:** La mention «bio» ne peut pas figurer dans la dénomination s'il s'agit d'un produit composé. Pour les produits simples, la mention «bio» peut figurer dans la dénomination spécifique (restrictions cf. art. 20 OBio). La mention obligatoire est «Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique».
- **Produits issus de matières premières non réglementées:** La mention «bio» peut figurer avec l'ingrédient correspondant dans la dénomination spécifique, p. ex. «Thon à l'huile d'olive bio».

Autorisation des étiquettes

Les étiquettes doivent obligatoirement être autorisées par l'organisme de certification compétent.

Exemples (y. c. différentes possibilités de déclaration):

①① Wienerli Bio

Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc

② **Ingrédients:** Viande de bœuf
② bio 28 %, viande de porc bio 23 %, glace, lard bio, couenne bio, sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E 250), stabilisant: E 331, épices bio, sel de cuisine iodé, sucre bio, jus de citron bio, boyau: menu de mouton

③ **À consommer jusqu'au:** 30.9.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ **Fabricant:** Boucherie Sàrl, Rue de la Viande 10, 1000 Lausanne

⑥ Conserver à 5 °C au maximum

⑦ 200 g (4 x 50 g) ⑧ L1234

⑩ **Certification bio:** CH-BIO-xxx

①① Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre bio

② **Ingrédients:** Farine d'épeautre mi-blanche 32 %, amandes 26 %,
⑨ sucre de canne brut, ***beurre***, ***œuf entier***, zeste de citron, vanille en poudre, cannelle

② 100 % des ingrédients d'origine agricole sont issus de la production biologique.

③ **À consommer de préférence jusqu'au:** 31.12.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ **Fabricant:** Boulangerie, Rue du pain 5, 1200 Genève

⑦ 280 g

⑩ **Certification bio:** CH-BIO-xxx

①① Yogourt Bio Framboise

② **Ingrédients:** Yogourt au lait entier* (lait entier, poudre de lait maigre, poudre de protéines du lait), sucre de canne brut*, framboises 9 %*, jus de citron*

② * de production biologique

③ **À consommer jusqu'au:** 15.06.20xx

④ Fabriqué en Suisse

⑤ Échantillon SA, Rue du lait 5, 1700 Fribourg

⑥ Conserver à 5 °C au maximum

⑦ 180 g ⑧ EM654321

⑩ CH-BIO-xxx

Légende:
(noir: législation sur les denrées alimentaires, rouge: Ordonnance bio CH)

① Dénomination spécifique
① Bio dans la dénomination spécifique
② Composition (ingrédients), liste des ingrédients (par ordre décroissant)
② Liste des ingrédients: avec indication des ingrédients de production biologique
③ Durée de conservation/datage
④ Provenance/pays de production
⑤ Nom/raison sociale
⑥ Indication pour la conservation (réfrigéré, surgelé)
⑦ Déclarations de quantité
⑧ Lot (n'est pas nécessaire si la durée de conservation est indiquée en mois et en jours)
⑨ Allergènes
⑩ Numéro de code de l'organisme de certification

Utilisation du logo bio de l'UE

CH-BIO-xxx
UE/Agriculture non-UE

CH-BIO-xxx
Suisse

Le logo bio de l'UE peut être utilisé de manière facultative aussi en Suisse. En cas d'utilisation du logo, les indications suivantes sont obligatoires (Ordonnance bio de l'UE 834/2007, art. 24):

- Lieu de production directement en-dessous de l'organisme de certification:
  - Agriculture UE: «98 % des matières premières agricoles sont issues de l'UE.» (la mention «Suisse» est aussi possible)
  - Agriculture non-UE: «98 % des matières premières agricoles sont issues de pays tiers.» (dans ce cas aussi: possibilité d'indiquer le/les pays de provenance)
  - Agriculture UE / non-UE: «Les matières premières agricoles sont en partie issues de l'UE et en partie de pays tiers.»
- Le numéro de code de l'organisme de certification doit être placé dans le même champ visuel que le logo bio de l'UE.

Le logo et le manuel d'utilisation du logo peuvent être téléchargés du site: http://ec.europa.eu/agriculture/organic.

Directives d'étiquetage de Bio Suisse

Bases

Cahier des charges de Bio Suisse pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon, Partie III, Directives pour la transformation et le commerce, 1 Directives générales, 1.10 Désignation (Références cf. page 12)

Exigences supplémentaires aux prescriptions légales

Les indications suivantes doivent figurer en plus des prescriptions légales de l'ODAlOUs et de l'OBio (cf. pages 2 à 5) sur les produits Bourgeon:

(11) Logo du Bourgeon

a. Produits Bourgeon avec au moins 90 % de matières premières suisses

BIOSUISSE

b. Produits Bourgeon avec plus de 10 % de matières premières étrangères

BIO

c. Produits Bourgeon d'exploitation en reconversion (avec ou sans le drapeau suisse, selon la proportion de produits bio suisse).

RECONVERSION — Produit dans le cadre de la reconversion aux directives de Bio Suisse.

RECONVERSION — Produit dans le cadre de la reconversion aux directives de Bio Suisse.

La mention doit être placée directement à côté du logo.

Les logos peuvent être téléchargés depuis l'adresse internet www.bio-suisse.ch. Il faut pour cela un nom d'utilisateur et un mot de passe que Bio Suisse fournit sur demande à ses producteurs et à ses preneurs de licences.

- Le logo (dessin et textes) ne doit pas être modifié.
- Le logo (dessin et textes) doit figurer seul et ne doit pas être intégré à un autre logo ou label.
- Le mot «Bourgeon» s'écrit toujours au singulier et avec une majuscule, p. ex. «les produits Bourgeon».

(12) Adresse

Preneur de licence:

a. Preneur de licence Bourgeon: Nom, NPA, lieu

ou

b. Preneur de licence: Nom, NPA, lieu

Producteur:

Nom, NPA, lieu

(13) Procédés de transformation

Les directives de Bio Suisse pour les produits spécifiques énumèrent les étapes de transformation qui doivent être déclarées sur les étiquettes; il y a p. ex. les traitements thermiques comme l'UHT ou la pasteurisation, la bactofugation, la surgélation, etc.

(14) Provenance des matières premières

a. Aucune autre déclaration de provenance n'est nécessaire pour les produits labellisés avec le Bourgeon Bio Suisse.

b. La provenance des matières premières des produits labellisés sans le drapeau suisse doit être déclarée pour tous les ingrédients dont la proportion dans la liste des ingrédients est supérieure à 10 %.

La provenance des ingrédients nominatifs doit toujours être déclarée.

Le pays d'origine doit être placé entre parenthèse derrière l'ingrédient concerné. Dans la liste des ingrédients, le pays d'origine peut être écrit en toutes lettres ou avec son abréviation usuelle. Si cela n'est pas possible, la déclaration peut aussi être effectuée sous une forme adaptée après la liste des ingrédients.

Cas particuliers

- **Cueillette de plantes sauvages:** Pour des produits à base de fruits ou de légumes provenant essentiellement de cueillette de plantes sauvages, la dénomination spécifique doit mentionner «de cueillette certifiée dans la nature». Pour des produits partiellement constitués de plantes sauvages, cette mention doit être faite dans la liste des ingrédients.
- **Étiquettes d'emballages pour fruits et légumes:** L'étiquette d'emballage doit mentionner le nom ou le code de l'entreprise de conditionnement ainsi que le nom du producteur.

Exemples (y. c. différentes possibilités de déclaration):

(11) BIOSUISSE

(1) (1) Wienerli Bio

Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc

(2) **Ingrédients:** viande de bœuf (2) bio 28 %, viande de porc bio 23 %, glace, lard bio, couenne bio, sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E 250), stabilisant: E 331, épices bio, sel de cuisine iodé, sucre bio, jus de citron bio, boyau: menu de mouton

(3) **À consommer jusqu'au:** 30.9.20xx

(4) Fabriqué en Suisse

(12) **Preneur de licence Bourgeon:**
(5) Boucherie Sàrl, Rue de la Viande 10, 1000 Lausanne

(6) Conserver à 5 °C au maximum

(7) 200 g (4 x 50 g) (8) L1234

(10) **Certification bio:** CH-BIO-xxx

(11) BIO

(1) (1) Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre bio

(2) **Ingrédients:** Farine d'épeautre mi-blanche 32 % (Allemagne, Suisse), (14) amandes 26 % (Europe), sucre de (9) canne brut (Paraguay), ***beurre*** (Suisse), ***œuf entier*** (Suisse), zeste de citron, vanille en poudre, cannelle

(2) 100 % des ingrédients d'origine agricole sont issus de la production biologique.

(3) **À consommer de préférence jusqu'au:** 31.12.20xx

(4) Fabriqué en Suisse

(12) **Preneur de licence Bourgeon:**
(5) Boulangerie,
Rue du pain 5, 1200 Genève

(7) 280 g

(10) **Certification bio:** CH-BIO-xxx

(11) BIO

(1) (1) Yogourt Bio Framboise

(2) **Ingrédients:** yogourt au lait (13) entier* (lait entier pasteurisé, (14) poudre de lait maigre, poudre de protéines du lait) (CH), sucre de canne brut* (PY), framboises 9 %* (UE), jus de citron*

(2) * de production biologique

(3) **À consommer jusqu'au:** 15.06.20xx

(4) Fabriqué en Suisse

(12) **Preneur de licence:**
(5) Échantillon SA,
Rue du lait 5, 1700 Fribourg

(6) Conserver à 5 °C au maximum

(7) 180 g (8) EM654321

(10) **Certification bio:** CH-BIO-xxx

Légende:

(noir: législation sur les denrées alimentaires, rouge: Ordonnance bio CH, vert: Bio Suisse)

(1) Dénomination spécifique
(1) Bio dans la dénomination spécifique
(2) Composition (ingrédients), liste des ingrédients (par ordre décroissant)
(2) Liste des ingrédients: Avec indication des ingrédients de production biologique
(3) Durée de conservation/datage
(4) Provenance/pays de production
(5) Nom/raison sociale
(6) Indication pour la conservation (réfrigéré, surgelé)
(7) Déclarations de quantité
(8) Lot (n'est pas nécessaire si la durée de conservation est indiquée en mois et en jours)
(9) Allergènes
(10) Numéro de code de l'organisme de certification
(11) Logo du Bourgeon
(12) Preneur de licence Bourgeon
(13) Procédés de transformation
(14) Provenance des matières premières

Autorisation des étiquettes

Pour les preneurs de licences: Les étiquettes doivent obligatoirement être autorisées par le Secrétariat de Bio Suisse.
Pour les producteurs: La vérification des étiquettes par le Secrétariat de Bio Suisse est recommandée.

Utilisation du logo bio de l'UE

- Les labels nationaux et privés peuvent être utilisés en parallèle.
- Pour les produits Bio Suisse: Le logo du Bourgeon doit être placé sur la face avant de l'emballage, le logo bio de l'UE sur la face arrière. Le logo bio de l'UE ne doit pas être plus grand que le logo du Bourgeon.

Directives d'étiquetage pour les produits Demeter

Base

Convention Demeter Partie III: Directives pour la déclaration des produits Demeter (références cf. page 12)

Exigences supplémentaires aux prescriptions légales

Les indications suivantes doivent figurer en plus des prescriptions légales de l'ODAlOUs et de l'OBio (cf. pages 2 à 5) sur les produits Demeter:

(15) Logo de la marque Demeter

Le logo de la marque Demeter peut être utilisé pour:

a. Les produits contenants au minimum 90 % d'ingrédients Demeter

- Au minimum 90 % des matières premières sont certifiées de cultures Demeter (en cas de non-disponibilité, par ordre décroissant: qualité Bourgeon, qualité CH Bio).
- L'ingrédient nominatif est en qualité Demeter, épices exceptées pour autant que leur part en poids ou en volume soit inférieure à 2 % des ingrédients agricoles.
- 100 % des ingrédients agricoles sont issus de la production biologique.
- Les directives de transformation Demeter sont entièrement respectées.

b. Produits avec au minimum 66 % d'ingrédients Demeter

- Mention du statut de la matière première dans la liste des ingrédients: «en reconversion Demeter», «Bourgeon» ou «bio»

Le logo de la marque Demeter ne peut pas être utilisé pour:

c. Produits avec au minimum 10 % d'ingrédients Demeter

- Mention de Demeter possible dans la liste des ingrédients

Les directives de transformation Demeter doivent être respectées pour tous les produits et à tous les niveaux de la transformation!

Il est nécessaire d'obtenir une autorisation exceptionnelle pour la déclaration selon **b** et **c**. Une autorisation exceptionnelle temporaire pour des nouveaux produits avec au maximum 33 % d'ingrédients «en reconversion Demeter» ou certifiés bio est possible pour autant que, une fois le délai écoulé, les produits soient disponibles en qualité Demeter.

Pour le placement de la marque Demeter les règles suivantes s'appliquent:

- Le logo de la marque figure indépendamment de la dénomination spécifique et du nom de la marque au bord supérieur du champ de vision. Aucun élément graphique ne peut être placé au-dessus du logo de la marque (pour plus de détails, cf. directives de déclaration).
- Le logo de la marque doit mesurer environ 1/3 de la largeur du champ de vision (min. 20 mm, max. 50 mm).

(16) Liste des ingrédients

- La liste des ingrédients doit mentionner la qualité de production de manière détaillée.
  - **a. Ingrédient Demeter** (pour les produits contenants au moins 10 % d'ingrédients Demeter)
  - **b. Déclaration de la qualité de production de chaque ingrédient** avec *, **, *** et préciser dans la légende à la fin de la liste des ingrédients:
    *** Demeter
    ** Bourgeon
    * biologique

(17) Affirmation principale de Demeter

- L'affirmation principale suivante peut être utilisée: «Cet aliment a été cultivé, récolté et transformé avec le plus grand soin et en harmonie avec la nature pour lui permettre de développer toute sa force vitale. De la culture jusqu'à la distribution, il est soumis aux stricts contrôles de qualité Demeter.»
- Indication supplémentaire facultative: «L'agriculture biodynamique rend les sols durablement fertiles et garantit une production animale conforme à la nature propre des animaux.»

(18) Organisme de certification

bio.inspecta

Autorisation des étiquettes

Les étiquettes doivent obligatoirement être autorisées par la Commission de Protection de la Marque Demeter **pour les preneurs de licences** et **les producteurs**.

Exemples (y. c. différentes possibilités de déclaration):

Les produits de qualité Demeter sont soumis à des exigences très élevées. Certains additifs sont interdits, c'est pourquoi ils sont biffés dans les exemples d'étiquettes.

(15) demeter
Biodynamique par nature.

(1) **Wienerli**

Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc

(2) **Ingrédients:** Viande de bœuf 28 %*, viande de porc 23 %*, glace, lard*, couenne*, ~~sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, conservateur E 250)~~, stabilisateur: citrate de sodium, épices*, sel de cuisine ~~iodé~~, sucre, jus de citron*, boyau : menu de mouton

(16) * Demeter
(2) 100 % des ingrédients d'origine agricole (excepté les boyaux) sont issus de production Demeter ou de production biologique.

(3) **À consommer jusqu'au:** 30.9.20xx

(4) Fabriqué en Suisse

(5) **Fabricant:** Boucherie Sàrl, Rue de la Viande 10, 1000 Lausanne

(6) Conserver à 5 °C au maximum

(7) 200 g (4 x 50 g) (8) L1234

(10) **Certification bio:** CH-BIO-006
(18)

(15) demeter
Biodynamique par nature.

(1) **Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre**

(2) **Ingrédients:** Farine d'épeautre mi-blanche 32 %, amandes 26 %, (9) sucre de canne brut, ***beurre***, ***œuf entier***, zeste de citron, vanille en poudre, cannelle

(2) Tous les ingrédients d'origine (16) agricole sont issus de production Demeter.

(3) **À consommer de préférence jusqu'au:** 31.12.20xx

(4) Fabriqué en Suisse

(5) **Fabricant:** Boulangerie, Rue du pain 5, 1200 Genève

(7) 280 g

(10) **Certification bio:** CH-BIO-006
(18)

(15) demeter
Biodynamique par nature.

(1) **Yogourt Framboise**

(2) **Ingrédients:** Yogourt au lait entier*** (16) (lait entier, ~~poudre de lait maigre, poudre de protéines du lait~~), sucre de canne brut***, framboises 9 %***, jus de citron**

(16) *** de production Demeter
** de production biologique (Bourgeon)

(17) Cet aliment a été cultivé, récolté et transformé avec le plus grand soin et en harmonie avec la nature pour lui permettre de développer toute sa force vitale. De la culture jusqu'à la distribution, il est soumis aux stricts contrôles de qualité Demeter. L'agriculture biodynamique rend les sols durablement fertiles et garantit une production animale conforme à la nature propre des animaux.

(3) **À consommer jusqu'au:** 15.06.20xx

(4) Fabriqué en Suisse

(5) **Fabricant:** Échantillon SA, Rue du lait 5, 1700 Fribourg

(6) Conserver à 5 °C au maximum

(7) 180 g (8) EM654321

(10) **Certification bio:** CH-BIO-006
(18)

Légende:
(noir: législation sur les denrées alimentaires, rouge: Ordonnance bio CH, orange: Demeter)

(1) Dénomination spécifique
(2) Composition (ingrédients), liste des ingrédients (par ordre décroissant)
(2) Liste des ingrédients: Avec indication des ingrédients de production biologique
(3) Durée de conservation/datage
(4) Provenance/pays de production
(5) Nom/raison sociale
(6) Indication pour la conservation (réfrigéré, surgelé)
(7) Déclarations de quantité
(8) Lot (n'est pas nécessaire si la durée de conservation est indiquée en mois et en jours)
(9) Allergènes
(10) Numéro de code de l'organisme de certification
(15) Logo de la marque Demeter
(16) Liste des ingrédients
(17) Affirmation principale Demeter
(18) Organisme de certification (CH-BIO-006)

Double labellisation Demeter et Bourgeon

Base

Pour autant qu'il existe un contrat entre les deux organisations, il est possible d'utiliser les logos des deux marques sur les produits qui sont conformes aux directives Demeter et au cahier des charges de Bio Suisse.

Exigences

En plus des prescriptions légales de l'ODAlOUs et de l'OBio (cf. pages 2 à 5), les produits qui portent les deux labels doivent comporter les indications suivantes:

(19) Emplacement des labels:

- Les produits conformes aux directives Demeter et au cahier des charges de Bio Suisse peuvent arborer les logos des deux marques.
- Le logo de la marque Demeter et le logo du Bourgeon doivent être placés sur la face avant de l'emballage. Le logo Demeter figure toujours en haut, le Bourgeon Bio Suisse ne doit pas être à la même hauteur que le logo Demeter.

(20) Déclaration dans la liste des ingrédients:

Produits simples:

- Déclarer l'ingrédient avec entre parenthèses «(Demeter/Bourgeon)», p. ex. avoine bio (Demeter/Bourgeon).

Produits composés:

- Au minimum 90 % de matières premières doivent être certifiées de cultures Demeter.
- Tous les ingrédients d'origine agricole arborent les deux labels: «100 % des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique (Demeter/Bourgeon).»
- Une partie des ingrédients avec les deux labels: ** Demeter, * Bourgeon, «Tous les ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique»

Exemples (y. c. différentes possibilités de déclaration):

(15) (11) (19)

demeter
Biodynamique par nature.

BIOSUISSE

(1) Wienerli

Charcuterie fumée à base de viande de bœuf et de porc

(2) **Ingrédients:** Viande de bœuf 28 %, viande de porc 23 %, glace, lard, couenne, stabilisateur: citrate de sodium, épice, sel de cuisine, sucre, jus de citron, boyau: menu de mouton

(2) 100 % des ingrédients d'origine agricole (excepté les boyaux) sont issus de l'agriculture biologique (20) (Demeter/Bourgeon).

(3) **À consommer jusqu'au:** 30.9.20xx

(4) Fabriqué en Suisse

(12) **Preneur de licence:**
(5) Boucherie Sàrl, Rue de la Viande 10, 1000 Lausanne

(6) Conserver à 5 °C au maximum

(7) 200 g (4 x 50 g) (8) L1234

(10) **Certification bio:** CH-BIO-006

(18)

(15) (11) (19)

demeter
Biodynamique par nature.

BIO

(1) Bâtonnets aux amandes et à l'épeautre

(2) **Ingrédients:** Farine d'épeautre mi-blanche 32 % (Allemagne, Suisse), (14) amandes 26 % (Europe), sucre de (9) canne brut (Paraguay), ***beurre*** (Suisse), ***œuf entier*** (Suisse), zeste de citron, vanille en poudre, cannelle

(2) 100 % des ingrédients agricoles sont d'issus de l'agriculture (20) (Demeter/Bourgeon).

(3) **À consommer de préférence jusqu'au:** 31.12.20xx

(4) Fabriqué en Suisse

(12) **Preneur de licence:**
(5) Boulangerie,
Rue du pain 5, 1200 Genève

(7) 280 g

(10) **Certification bio:** CH-BIO-006

(18)

(15) (11) (19)

demeter
Biodynamique par nature.

BIO

(1) Yogourt Framboise

(2) **Ingrédients:** yogourt au lait (13) entier** (lait entier pasteurisé) (14) (CH), sucre de canne brut** (PY), framboises 9 %** (UE), jus de citron*

(20) ** Demeter, * Bourgeon

(2) Tous les ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique.

(3) **À consommer jusqu'au:** 15.06.20xx

(4) Fabriqué en Suisse

(12) **Preneur de licence:**
(5) Échantillon SA,
Rue du lait 5, 1700 Fribourg

(6) Conserver à 5 °C au maximum

(7) 180 g (8) EM654321

(10) **Certification bio:** CH-BIO-006

(18)

Légende:
(noir: législation sur les denrées alimentaires, rouge: Ordonnance bio CH, orange: Demeter, bleu: double labellisation)

(1) Dénomination spécifique
(2) Composition (ingrédients), liste des ingrédients (par ordre décroissant)
(2) Liste des ingrédients: Avec indication des ingrédients de production biologique
(3) Durée de conservation/datage
(4) Provenance/pays de production
(5) Nom/raison sociale
(6) Indication pour la conservation (réfrigéré, surgelé)
(7) Déclarations de quantité
(8) Lot (n'est pas nécessaire si la durée de conservation est indiquée en mois et en jours)
(9) Allergènes
(10) Numéro de code de l'organisme de certification
(11) Logo du Bourgeon
(12) Preneur de licence Bourgeon
(13) Procédés de transformation
(14) Provenance des matières premières
(15) Logo de la marque Demeter
(18) Organisme de certification (CH-BIO-006)
(19) Emplacement des labels
(20) Déclaration dans la liste des ingrédients

Informations

En cas de questions sur l'étiquetage des produits bio, vous obtenez des informations aux endroits suivants:

Bio Suisse
Tél. +41 (0)61 204 66-66, fax -11
bio@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch

Demeter
Fédération Demeter Suisse
Tel. +41 (0)61 706 96 47, fax -44
info@demeter.ch, www.demeter.ch

Institut de recherche de l'agriculture biologique
Contact: Regula Bickel,
Tél. +41 (0)62 865-0422, regula.bickel@fibl.org
info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Organismes de certification

bio.inspecta AG
Tél. +41 (0)62 865 63 33, fax -01
admin@bio-inspecta.ch, www.bio-inspecta.ch

Bio Test Agro AG (BTA)
Tél. +41 (0)31 722 10 70, fax -71
info@bio-test-agro.ch, www.bio-test-agro.ch

Institut für Marktökologie (IMO)
Abt. Schweiz, Tél. +41 (0)71 626 06 34, fax -23
schweiz@imo.ch, www.imo.ch

ProCert Bern
Tél. +41 (0)31 560 67 67, fax -60
bern@procert.ch, www.procert.ch

Références

Législation sur les denrées alimentaires

Droit sur les denrées alimentaires (RS 817.0)
Aperçu des ordonnances:
www.blv.admin.ch > Documentation > Législation > Sécurité alimentaire
➔ Lien direct

Ordonnances complémentaires

Ordonnance sur les déclarations de quantité (ODqua, RS 941.204)
www.admin.ch > Droit fédéral > Recueil systématique > Droit interne > 9 Économie – Coopération technique > 94 Commerce > 941.2 Poids et mesures > 941.204
➔ Lien direct

Ordonnance du DFJP (ODqua-DFJP, RS 941.204.1)
Comme ODqua > 941.204.1
➔ Lien direct

Ordonnance sur l'indication des prix (OIP, RS 942.211)
Comme ODqua > 942.2 Prix, bénéfices > 942.211
➔ Lien direct

Ordonnance agricole sur la déclaration (OAgrD, RS 916.51)
www.admin.ch > Droit fédéral > Recueil systématique > Droit interne > 9 Économie – Coopération technique > 91 Agriculture > 916.51
➔ Lien direct

Législation bio

Ordonnance bio (RS 910.18)
wwww.admin.ch > Droit fédéral > Recueil systématique > Droit interne > 9 Économie – Coopération technique > 91 Agriculture > 910 Promotion de l'agriculture en général > 910.18
➔ Lien direct

Ordonnance bio du DEFR (SR 910.181)
Comme Ordonnance bio > 910.181
➔ Lien direct

Ordonnance Bio UE (Règlement CE 834/2007 relatif à la production bio)
http://eur-lex.europa.eu > Choisir la langue > Entrer «2007» pour l'année et «834» pour le numéro
➔ Lien direct

Cahier des charges de Bio Suisse
www.bio-suisse.ch > Transformateurs & Commerçants > Cahier des charges & Règlements
➔ Lien direct

Directives Demeter
www.demeter.ch > Producteurs > Directives > Kennzeichnungsrichtlinie
➔ Lien direct

Impressum

Éditeur et distribution:
Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL)
Ackerstrasse 113 , Case postale 219, CH-5070 Frick
Tél. +41 (0)62 865 72 72, fax -73
info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle
Tél. +41 (0)61 204 66 66, fax -11
bio@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch

Fédération Demeter Suisse
Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal
Tél. +41 61 706 96 43, fax -44
info@demeter.ch, www.demeter.ch

Auteur: Regula Bickel (FiBL)

Collaboration et relecture: Normen Böttcher, Jürg Hauri und Sabine Würth (Bio Suisse), Susanna Küffer (Demeter), Christine Siegrist (Inspectorat des denrées alimentaires de la ville de Zurich), Christine Müller (OFAG)

Rédaction: Gilles Weidmann (FiBL)

Numéro de commande FiBL: 1542

Prix: Frs. 9.00 (sans les frais de port)

La fiche technique peut être téléchargée gratuitement depuis www.shop.fibl.org ou à partir des sites internet de Bio Suisse et de Demeter.

© Bio Suisse, Demeter & FiBL 3ème édition, 2014